

TAP CUISINE

Nous revoilà mardi 20 septembre 2016 nous avons réalisé des muffins aux pépites de chocolat.

Je vous livre la recette :

INGREDIENTS

- 280 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 150 ml de lait
- 8 cuillères à soupe d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pépites de chocolat ou fruits
- 1 pincée de sel

Possibilité de rajouter cannelle, extrait de vanille.

PREPARATION

1. Dans un premier saladier mélanger : la farine, le sucre, le sel, le sucre vanillé et la levure.
2. Dans un deuxième saladier : mélanger le lait, l'huile et les œufs.
3. Verser le contenu du second saladier dans le premier et remuer jusqu'à obtenir une pâte plutôt lisse.
4. Ajouté les pépites de chocolat ou fruits.
5. Remplir les moules à Muffins et enfourné 15 min, thermostat 180°

BONNE DEGUSTATION

